PROMOTION SALE

Code : BF-31250

Mini Chausson Framboise Beurre

Mini Raspberry Butter Turnover

$86

Quantité Limitée
Limited Quantities

255 x 40 g

DURÉE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 12 mois à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage. À conserver au congélateur à -18°C avant utilisation.

MODE D'EMPLOI

Décongélation :	45 minutes à température ambiante.
Mise sur plaque :	24 unités. Pour un résultat optimum, laisser décongeler les produits au frigo pendant toute une nuit (12 heures).
Cuisson :	(Four ARPIN ref. 20400). 18 minutes à 200°C. Vapeur ouvert.
Finition :	Glacer au sirop dès la sortie du four. Ressuage sur grille.

Nota : Chaque four à ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

SHELF LIFE AND CONDITIONS OF STORAGE

Best before : 12 months from the date of freezing recorded on the packaging. To be stored at -0.4°F before use.

INSTRUCTIONS

Defreezing:	45 minutes at room temperature.
Tray Arrangement:	24 items. For best results, leave the turnovers in the refrigerator for a night (12 hours).
Baking:	(ARPIN oven ref. 20400). 18 minutes at 392°F. Humidity ventilation system opened.
Finishing:	Glaze with syrup as soon as the products are removed from the oven and

Nota: Each oven has its own caracteristics. We suggest you take note of baking parameters that gives you best results with your material.

farinex

MANUFACTURIER • DISTRIBUTEUR • IMPORTATEUR • PROMOTEUR DE MARQUES
3780, La Vérendrye, Boisbriand (Québec) J7H 1R5
Tél. : 450-437-7077 • Téléc. : 450-437-7110 • Sans frais : 1-800-667-5502
Courriel : info@farinex.ca • Internet : www.farinex.ca